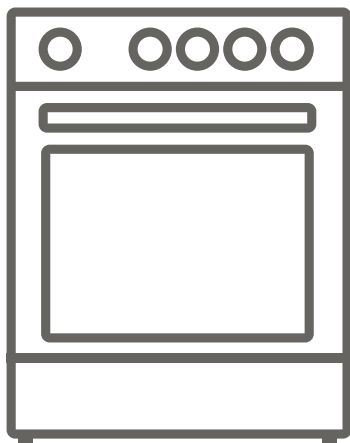




ES Manual de usuario de cocina independiente



CO4464GB
CO4464GIN

Gracias por elegir este producto.

Este Manual de usuario contiene información de seguridad e instrucciones importantes relacionadas con el uso y mantenimiento del aparato.

Tómese el tiempo que necesite para leer este Manual de usuario antes de usar el aparato y guárdelo por si tuviese que consultarlo más adelante.

Icono	Tipo	Significado
	ADVERTENCIA	Riesgo de lesión grave o muerte
	RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA	Riesgo de voltaje peligroso
	INCENDIO	Advertencia; Riesgo de incendio / materiales inflamables
	PRECAUCIÓN	Riesgo de lesiones o daños materiales
	IMPORTANTE / NOTA	Uso correcto del sistema

ÍNDICE


1.INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	4
1.1. Advertencias generales de seguridad	4
1.2. Advertencias para la instalación	8
1.3. Durante el uso	8
1.4. Durante la limpieza y el mantenimiento.....	11
2.INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA SU USO	13
2.1. Instrucciones para el instalador.....	13
2.2. Instalación de la cocina	14
2.3. Conexión de gas.....	14
2.4. Conversión de gas (si estuviese disponible)	16
2.5. Conexión eléctrica y seguridad (si hubiese).....	17
2.6. Kit antivuelco	18
2.7. Regulación de las patas	19
3.CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	20
4.USO DEL PRODUCTO	21
4.1. Uso de los quemadores de gas.....	21
4.2. Controles de la encimera.....	21
4.3. Accesorios	25
5.LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	26
5.1. Limpieza	26
5.2. Mantenimiento	27
6.SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE.....	28
6.1. Solución de problemas	28
6.2. Transporte	29
7.ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	30
7.1. Tabla de inyectores.....	30
7.2. Ficha energética	31



1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD


- Lea detenidamente todas las instrucciones antes de usar el aparato y guarde este manual en un lugar de fácil acceso para poder consultarlo cuando sea necesario.
- Este manual ha sido redactado para más de un modelo. Por lo tanto, puede que su aparato no tenga algunas de las características descritas en él. Por este motivo, es importante que preste especial atención a las figuras que se proporcionan en el manual.

1.1. ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD

- Este aparato lo pueden usar niños de 8 años en adelante y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprenden los peligros asociados. Los niños no deben jugar con el aparato. Ningún niño debe realizar la limpieza ni el mantenimiento de usuario de este aparato sin supervisión.


 **ADVERTENCIA** : El aparato y sus piezas accesibles se calientan durante su uso. Se debe tener cuidado a fin de evitar tocar los elementos de calentamiento. Mantenga a los niños de menos de 8 años de edad lejos del aparato salvo que estén supervisados en todo momento.

  **ADVERTENCIA**: Dejar cocinando algo con grasa o aceite sobre la encimera sin supervisarlos puede ser peligroso y producir un incendio. NUNCA intente extinguir un fuego de este tipo con agua. Apague el aparato y cubra las llamas con una tapa o una manta ignífuga.


 **PRECAUCIÓN**: El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo

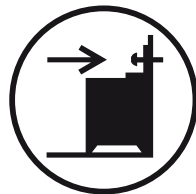
debe ser supervisado continuamente.

 **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No coloque objetos sobre las superficies donde se cocina.


 **ADVERTENCIA:** Si la superficie está rajada, apague el aparato para evitar la posibilidad de que se produzca una descarga eléctrica.

- En los modelos que incorporan una tapa de encimera, limpie los alimentos que se hayan derramado sobre la tapa antes de usarla y deje que se enfríe la cocina antes de cerrar la tapa.
- No use el aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto aparte.

 **ADVERTENCIA :** Para evitar que el aparato se vuelque, deben instalarse los soportes estabilizadores. (Si desea obtener información detallada, consulte la guía del kit antivuelco).



- Durante el uso, el aparato se calentará. Se debe tener cuidado a fin de evitar tocar los elementos de calentamiento que hay dentro del horno.
- Al usar el aparato, los tiradores se pueden calentar rápidamente.
- No use productos de limpieza abrasivos agresivos ni estropajos para limpiar las superficies del horno. Pueden rayar las superficies, lo que podría hacer que se resquebrajase el cristal de la puerta o se dañasen las superficies.
- No utilice productos de limpieza a vapor para limpiar el aparato.

 **ADVERTENCIA:** Para evitar la posibilidad de descargas eléctricas, asegúrese de que el aparato

esté apagado antes de cambiar la lámpara.


⚠ PRECAUCIÓN: Las piezas accesibles podrían estar calientes al cocinar o asar. Mantenga a los niños alejados del aparato cuando se esté usando.

- El aparato se ha fabricado de acuerdo con las normativas y estándares locales e internacionales pertinentes.
- Los trabajos de mantenimiento y reparación solo deben llevarlos a cabo técnicos de servicio autorizados. Es peligroso que un técnico no autorizado lleve a cabo los trabajos de instalación y reparación del aparato. No altere ni modifique en modo alguno las especificaciones del aparato. El uso de protectores de encimera no adecuados puede dar lugar a accidentes.
- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que las condiciones de la distribución local (naturaleza y presión del gas o frecuencia y voltaje de electricidad) y las especificaciones del aparato sean compatibles. Las especificaciones de este aparato se indican en la etiqueta.

⚠ PRECAUCIÓN: Este aparato solo ha sido diseñado para cocinar alimentos en el interior de una vivienda. No se debe usar para ningún otro fin o aplicación, como para uso no doméstico, en un entorno comercial o para calentar una habitación.

- No utilice los tiradores de la puerta para levantar o mover el aparato.
- Este aparato no está conectado a un dispositivo de ventilación. Se debe instalar y conectar de acuerdo con las normativas de instalación vigentes. Se debe prestar especial atención a los requisitos pertinentes relativos a la ventilación.
- Si el quemador no se ha encendido tras 15 segundos, deje de usar el dispositivo y abra la

puerta del compartimento. Espere al menos 1 minuto antes de volver a intentar encender el quemador.

- Estas instrucciones solo son válidas si se muestra el símbolo de país adecuado en el aparato. Si no aparece el símbolo en el aparato, consulte las instrucciones técnicas, donde se describe cómo modificar el aparato para que se adapte a las condiciones de uso del país.
- Se han tomado todas las medidas posibles con el fin de garantizar su seguridad. Puesto que el cristal se puede romper, debe tenerse cuidado al limpiar el aparato para evitar que se raye. Evite golpear el cristal con accesorios.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado ni dañado durante la instalación. Si el cable de alimentación se ha dañado, deberá cambiarlo el fabricante, su agente de servicio o una persona cualificada equivalente a fin de evitar que se produzca un peligro.
- No deje que los niños se cuelguen de la puerta del horno o se sienten en ella cuando esté abierta.
- Si el aparato está equipado con una placa térmica de cocción de vidrio o vidrio cerámico:
 **PRECAUCIÓN:** “Si se rompe el cristal de la placa térmica”:
 - Apague inmediatamente todos los quemadores y elementos de calentamiento eléctrico y desconecte el aparato de la red eléctrica.
 - No toque la superficie del aparato.
 - No use el aparato.
- Mantenga a los niños y animales alejados de este electrodoméstico.

1.2. ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACIÓN

- No utilice el aparato antes de que se haya instalado por completo.
- El aparato debe instalarlo un técnico autorizado. El fabricante no es responsable de ningún daño que pueda producirse por una colocación o instalación incorrecta realizada por una persona no autorizada.
- Al desembalar el aparato, asegúrese de que no haya resultado dañado durante el transporte. Si detecta algún tipo de defecto, no use el aparato y póngase en contacto inmediatamente con un agente de servicio cualificado. Los materiales empleados para el embalaje (nailon, grapas, espuma de estireno, etc.) pueden resultar dañinos para los niños y se deben recoger y retirar inmediatamente.
- Proteja el aparato de la atmósfera. No lo exponga al sol, la lluvia, la nieve, el polvo o una humedad excesiva.
- Los materiales que rodean el aparato (p. ej., armarios), deben ser capaces de soportar al menos una temperatura de 100 °C.
- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.

1.3. DURANTE EL USO

- Al usar el horno por primera vez, podría observar un ligero olor. Este olor es totalmente normal y se debe a los materiales de aislamiento de los elementos calentadores. Le recomendamos que antes de usar el horno por primera vez, lo deje vacío y lo ponga a trabajar a la temperatura máxima durante 45 minutos. Asegúrese de que el entorno en el que se haya instalado el producto esté bien ventilado.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno

cuando esté cocinando o tras haber terminado de cocinar. El valor caliente del horno puede producir quemaduras.

- No coloque materiales inflamables o combustibles dentro ni cerca del aparato cuando este esté funcionando.
- Use siempre guantes para horno para retirar la comida del horno y para volver a introducir alimentos en él.
- En ningún caso se debe cubrir el horno con papel de aluminio, ya que existe la posibilidad de que se produzca un sobrecalentamiento.
- No coloque platos o bandejas de horno directamente sobre la base del horno mientras se esté cocinando. La base se calienta mucho y se puede dañar el aparato.



No deje desatendida la cocina al cocinar con aceites sólidos o líquidos. Pueden prenderse bajo condiciones extremas de calentamiento. Nunca vierta agua sobre llamas producidas por aceite. En su lugar, apague la cocina y cubra el recipiente con su tapa o una manta ignífuga.

- Coloque siempre los recipientes sobre el centro de la zona de cocción y coloque los mangos en una posición segura para que no se puedan golpear.
- Si no se va a usar el producto durante un largo período de tiempo, apague el interruptor de mando principal. Si no se está usando aparatos de gas, cierre la válvula de gas.
- Asegúrese de que los mandos de control del aparato estén siempre en la posición “0” (parada) cuando no se esté utilizando el aparato.
- Al extraer las bandejas, estas se inclinan- Tenga cuidado para que no se le derrame ni se le caiga la

comida caliente al sacarla del horno.

⚠️ PRECAUCIÓN: El uso de un aparato de cocción a gas genera calor, humedad y productos de combustión en la habitación en la que se haya instalado. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada, especialmente cuando se esté usando el aparato. Mantenga abiertos los agujeros de ventilación naturales o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora mecánica).

- El uso prolongado e intensivo del aparato podría requerir ventilación adicional, como abrir una ventana, o una ventilación más eficaz, como, por ejemplo, aumentar el nivel de ventilación mecánica si la hubiese.
- Al usar el quemador del grill, mantenga abierta la puerta del horno y use siempre el escudo deflector del grill suministrado con el producto. No use nunca el quemador del grill con la puerta del horno cerrada.

⚠️ PRECAUCIÓN: Las tapas de cristal se pueden resquebrajar al calentarse. Apague todos los quemadores y deje que se enfríe la superficie de la encimera antes de cerrar la tapa.



- No coloque nada sobre la puerta del horno cuando esté abierta. Esto podría desequilibrar el horno o dañar la puerta.
- No coloque objetos pesados o inflamables (p. ej., nailon, bolsas de plástico, papel, trapo, etc.) dentro del cajón. Esto incluye los utensilios de cocina con accesorios de plástico (p. ej., mangos).


⚠️ PRECAUCIÓN: La superficie interior del compartimento de almacenamiento podría calentarse al usar el aparato. Evite tocar la superficie interior.

- No cuelgue toallas, trapos ni ropa en el aparato o en uno de sus tiradores.


1.4. DURANTE LA LIMPIEZA Y EL MANTENIMIENTO

- Asegúrese de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.
- No extraiga los mandos de control para limpiar el panel de mando.
- Para preservar la eficacia y seguridad del aparato, le recomendamos que use siempre piezas de repuesto originales y que llame a un agente de servicio autorizado cuando sea necesario.

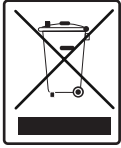
Declaración de conformidad de la CE

 Declaramos que nuestros productos cumplen con las directivas, decisiones y normativas europeas pertinentes y con los requisitos enumerados en los estándares mencionados.

Este aparato se ha diseñado únicamente para cocinar en casa. Cualquier otro uso (como calentar una habitación) es inadecuado y peligroso.

 Las instrucciones de funcionamiento son aplicables a varios modelos. Puede que observe diferencias entre lo indicado en estas instrucciones y el modelo que ha adquirido.

Cómo desechar la antigua máquina



Este símbolo sobre el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como residuos domésticos. En su lugar, debe llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

Al asegurarse de que este producto sea desechado correctamente, estará contribuyendo a evitar posibles daños en el medioambiente y la salud de las personas, que podrían producirse si los residuos de este producto se tratasen de manera incorrecta. Si desea obtener información detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su oficina municipal, el servicio de desecho de residuos domésticos o la tienda en la que adquirió el producto.

2. INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA SU USO

⚠ ADVERTENCIA: Este aparato debe instalarse por una persona de servicio autorizado o un técnico cualificado siguiendo las instrucciones proporcionadas en esta guía y cumpliendo las normativas locales vigentes.

- Si la instalación se realiza de manera incorrecta, la garantía quedará anulada y podrían producirse daños físicos y materiales, de los que el fabricante no se hace responsable.
- Antes de la instalación asegúrese de que las condiciones de la distribución local (voltaje de electricidad y frecuencia y/o naturaleza del gas y presión del gas) y los ajustes del aparato son compatibles. Las condiciones de ajuste de este aparato se indican en la etiqueta.
- Deben cumplirse las leyes, ordenanzas, directivas y estándares vigentes en el país en el que se vaya a usar el aparato (normativas de seguridad, reciclaje adecuado conforme a las normativas, etc.).
- Si el producto contiene guías de rejillas extraíbles (parrillas metálicas) y el manual de usuario incluye recetas como el yogur, las parrillas metálicas deberán retirarse y el horno deberá funcionar en el modo de cocción definido. La información sobre la extracción de la rejilla metálica se incluye en la sección de LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.

2.1. INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

Requisitos de ventilación

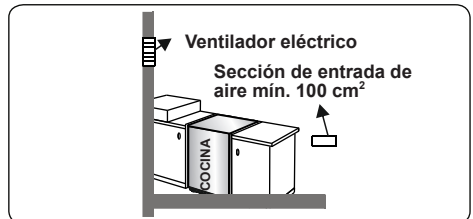
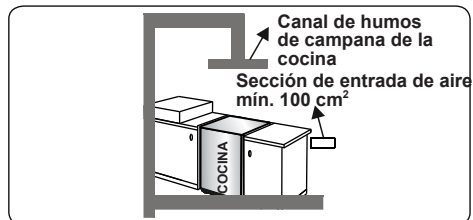
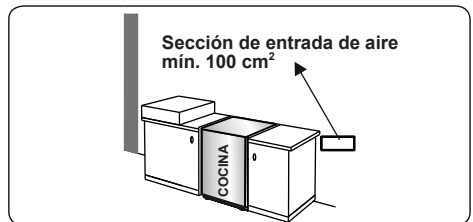
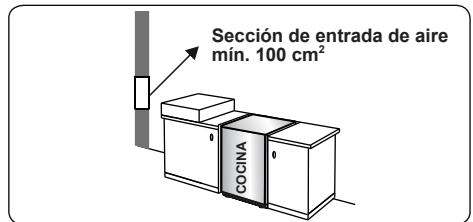
- Para las habitaciones con un volumen inferior a 5 m^3 , es necesaria la ventilación permanente de un área libre de 100 cm^2 .
- Para las habitaciones con un volumen de entre 5 m^3 y 10 m^3 , es necesaria la ventilación permanente de un área libre de 50 cm^2 , salvo que la habitación disponga de una puerta que permita el acceso directo del aire exterior, en cuyo caso no es necesaria una ventilación permanente.
- Las habitaciones con un volumen superior a 10 m^3 no requieren ventilación permanente.

👤 Importante: Independientemente del tamaño de la habitación en la que se encuentre el aparato, esta debe disponer de un acceso directo al aire

exterior mediante una ventana que se pueda abrir u otro mecanismo equivalente.

Extracción de los gases quemados del entorno

Los aparatos de gas despiden residuos de gases quemados al aire exterior, directamente o mediante la campana de la cocina con una chimenea. Si no se puede instalar una campana, se debe instalar un ventilador en una ventana o pared con acceso a aire fresco. El ventilador debe tener la capacidad de cambiar el volumen de aire de la cocina al menos 4-5 veces por hora.



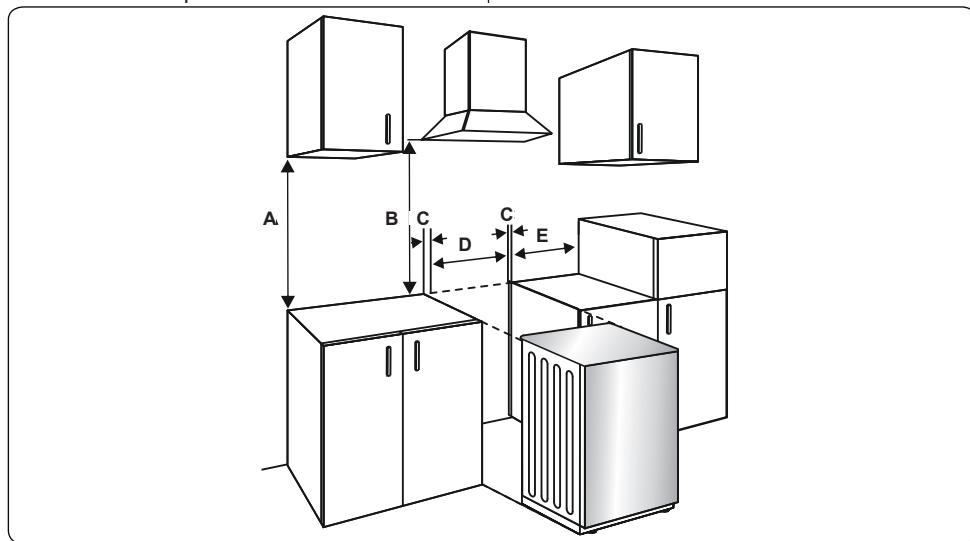
Instrucciones generales

- Tras quitar el material de embalaje del aparato y de sus accesorios, asegúrese de que el aparato no esté dañado. Si sospecha que pueda haber cualquier tipo de daño en el aparato, no lo utilice. Póngase en contacto inmediatamente con una persona de servicio autorizada o un técnico cualificado.
- Asegúrese de que no haya materiales inflamables o combustibles cerca del aparato, como cortinas, aceite, trapos, etc., que podrían prenderse fuego.
- La encimera y el mobiliario que rodee el aparato debe estar hecho de materiales resistentes a temperaturas superiores a los 100 °C.
- El aparato no se debe instalar junto a un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora.
- El aparato se puede colocar cerca de otros muebles siempre que la altura de estos muebles no supere la altura de la encimera en el área en que se haya instalado el aparato.

2.2. INSTALACIÓN DE LA COCINA

- Si el mobiliario de la cocina es más alto que la encimera, los muebles de la cocina deben estar separados como mínimo 10 cm de los lados del aparato para que pueda circular el aire.
- Debería haber como mínimo un espacio libre de 2 cm alrededor del aparato para que pueda circular el aire.
- Si se va a instalar una campana o un armario sobre el aparato, la distancia de seguridad entre la encimera y el armario/la campana debe ser la indicada a continuación.

A (mm) Armario	420
B (mm) Campana de cocina	650 / 700
C (mm)	20
D (mm)	Ancho de producto
E (mm)	100



2.3. CONEXIÓN DE GAS

Montaje del suministro de gas y comprobación de fugas

Conecte el aparato conforme a las normativas y estándares locales e internacionales pertinentes. En primer lugar, compruebe que tipo de gas se va a suministrar a la cocina. Esta información

se proporciona en una pegatina colocada en la parte trasera de la cocina. Puede encontrar la información relacionada con los inyectores y los tipos de gas adecuados en la tabla de datos técnicos. A fin de obtener un uso lo más eficaz posible y de reducir al máximo el consumo de gas, compruebe que la presión del gas

de alimentación coincida con los valores mostrados en la tabla de datos técnicos. Si la presión del gas utilizado es distinta a los valores indicados o no es estable en su zona, puede que sea necesario montar un regulador de presión disponible en la entrada de gas. Para realizar estos ajustes, debe ponerse en contacto con un centro de servicio autorizado.

Puntos a comprobar durante el montaje de la manguera flexible

- Si la conexión de gas se establece mediante una manguera flexible conectada a la entrada de gas de la encimera, debe fijarse mediante un collarín de tubería.
- Conecte el aparato con una manguera corta y resistente lo más cerca posible a la fuente de gas.
- La longitud máxima permitida de la manguera es de 1,5 m.
- El dispositivo debe conectarse de acuerdo con la correspondiente normativa local sobre gases.
- La manguera no debe estar en zonas que se puedan calentar por encima de los 90 °C.
- La manguera no debe estar agrietada, rota, torcida o doblada.
- Mantenga alejada la manguera de objetos y esquinas afilados que se puedan mover.
- Antes de montar la conexión, asegúrese de que la manguera no está dañada. Para comprobarlo, utilice agua con burbujas o líquidos para fugas. No utilice una llama desnuda para comprobar si hay una fuga de gas.
- Ninguno de los elementos metálicos que se use durante la conexión de gas debe tener óxido. Compruebe la fecha de caducidad de todos los componentes usados para la conexión.

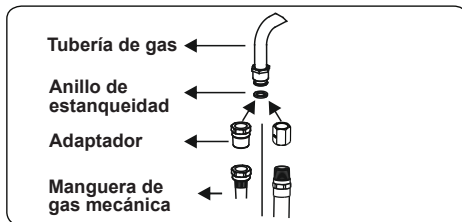
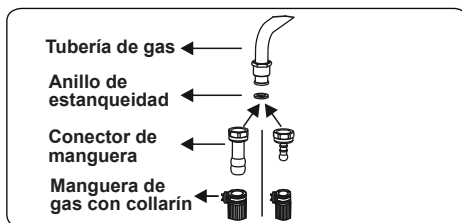
Puntos a comprobar durante el montaje de la conexión de gas fija

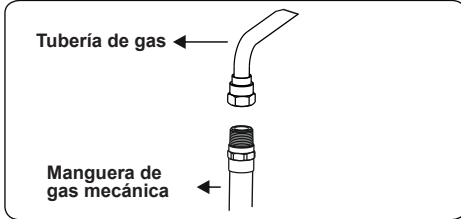
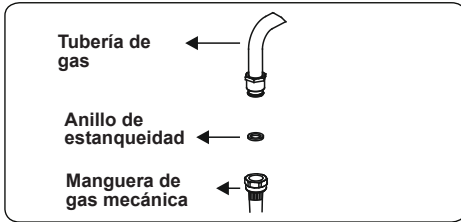
El método usado para montar una conexión de gas fija (conexión de gas con roscas, como, p. ej., una tuerca) varía en función del país en el que se encuentre. La mayoría de partes comunes para su país se suministrarán con el aparato. El resto de partes requeridas se pueden suministrar como piezas de repuesto.

Durante la conexión mantenga siempre fija la tuerca en el colector de gas al rotar la contrapartida. Utilice llaves de tuercas del tamaño adecuado para realizar la conexión de manera segura. Utilice siempre las juntas de estanqueidad proporcionadas en el kit de conversión de gas para las superficies entre los diferentes componentes.

Las juntas de estanqueidad usadas durante la conexión también deben estar homologadas para su uso en conexiones de gas. No utilice juntas de estanqueidad de fontanería para conexiones de gas.

Recuerde que este aparato está preparado para conectarse al suministro de gas en el país para el que se ha fabricado. El país de destino principal se indica en la cubierta trasera del aparato. Si necesita usarlo en otro país, puede que sea necesaria cualquiera de las conexiones indicadas en la figura mostrada debajo. En este caso, póngase en contacto con las autoridades locales para averiguar la conexión de gas adecuada.





La instalación y el mantenimiento de la cocina debe realizarlos un técnico de gas cualificado y certificado siguiendo las leyes de seguridad vigentes.

⚠ ADVERTENCIA: No utilice una llama desnuda para comprobar si hay fugas de gas.

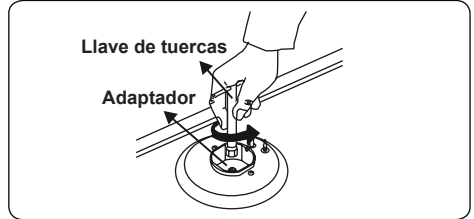
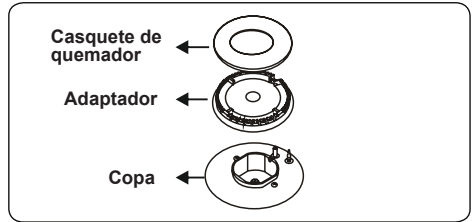
2.4. CONVERSIÓN DE GAS (SI ESTUVIESE DISPONIBLE)

El aparato está diseñado para trabajar con gas licuado del petróleo (LPG, por sus siglas en inglés) o gas natural (NG, por sus siglas en inglés). Los quemadores de gas se pueden adaptar a distintos tipos de gas cambiando los correspondientes inyectores y ajustando la longitud de llama mínima adecuada para el gas que se esté utilizando. A tal fin, se deben adoptar las siguientes medidas.

Cambiar los inyectores

Quemadores de encimera

- Desconecte el suministro de gas principal y desenchufe el aparato de la red eléctrica.
- Quite los casquetes de los quemadores y los adaptadores.
- Utilice una llave de tuercas de 7 mm para desenroscar los inyectores.
- Cambie los inyectores por los nuevos del kit de conversión de gas con los diámetros adecuados para el tipo de gas que se vaya a usar de acuerdo con la tabla de inyector de gas.

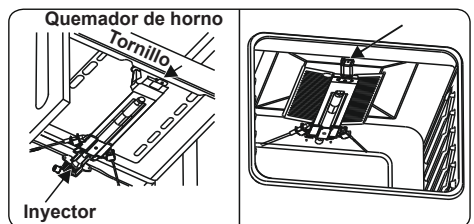
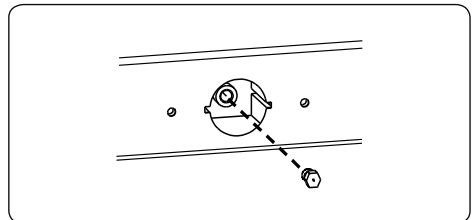


Inyectores de horno/grill (si estuviere disponible)

Los inyectores de horno y grill se retienen en su sitio mediante un único tornillo en la punta del quemador.

En el caso de los quemadores de horno, abra el compartimento del cajón y localice el tornillo de montaje que hay bajo el quemador. Quite el tornillo, mueva diagonalmente el quemador y el inyector quedará expuesto en el lado trasero del compartimento del quemador.

En el caso de los quemadores de grill, este tornillo ya está a la vista. Quite el tornillo, tire hacia usted del quemador de grill y el inyector se podrá ver en la superficie trasera de la cavidad del horno.

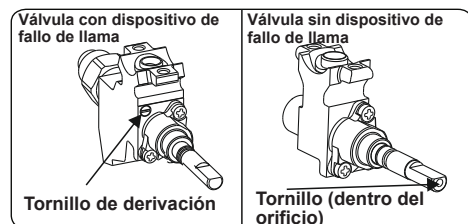


Quite los inyectores con una llave de

tuercas de 7 mm y cambie el inyector por los del set de repuesto. Asegúrese de usar los diámetros correspondientes adecuados para el tipo de gas que se vaya a usar conforme a la tabla de información (que también se suministra con el kit de conversión de gas).

Ajustar la posición de llama mínima

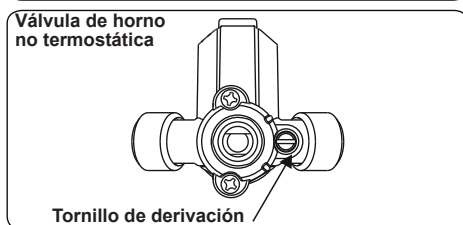
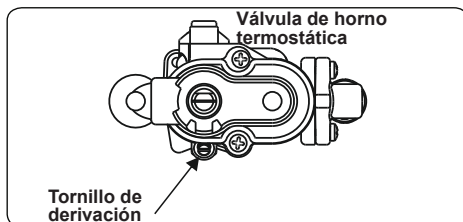
En primer lugar, asegúrese de que el aparato se haya desconectado de la red eléctrica y de que esté abierta la alimentación de gas. La posición de llama mínima se ajusta con un tornillo plano que se muestra en las figuras de debajo, en el caso de las válvulas con un dispositivo de seguridad de fallo de llama, el tornillo se encuentra en el lado del vástago de la válvula, mientras que en el caso de las válvulas sin dispositivo de seguridad de fallo de llama, el tornillo se encuentra dentro del vástago de la válvula. Para facilitar el ajuste de posición de la llama, recomendamos quitar el panel de mando (y el microconmutador si es que lo tiene su modelo) durante la modificación. El tornillo de derivación debe aflojarse para la conversión de LPG a gas natural (NG). Para la conversión de gas natural a LPG, debe apretarse el tornillo de derivación.



Determinar la posición de llama mínima

Para determinar la posición mínima, encienda los quemadores y déjelos funcionando en la posición mínima. Quite los mandos para poder acceder a los tornillos. Use un destornillador para apretar o aflojar el tornillo de derivación unos 90 grados. Cuando la llama tenga una longitud de al menos 4 mm, significa que el gas está bien distribuido. Asegúrese de que no se apague la llama al pasar de la posición máxima a la mínima. Cree viento hacia la llama de manera artificial con la mano para ver si las llamas son estables. Para el quemador de horno, haga funcionar el quemador de horno en la posición mínima durante 5 minutos. A continuación, abra y cierre la puerta del horno 2-3 veces para

comprobar la estabilidad de llama del quemador.



Cambiar la entrada de gas

En algunos países, el tipo de entrada de gas puede ser diferente para gases NG / LPG. En este caso quite los componentes de conexión actuales y las tuercas (si las hubiese) y conecte el nuevo suministro de gas en consecuencia. Sean cuales sean las condiciones, todos los componentes usados en las conexiones de gas deben estar homologados por las autoridades locales y / o internacionales. En todas las conexiones de gas, consulte la cláusula "Montaje del suministro de gas y comprobación de fugas" explicada con anterioridad.

2.5. CONEXIÓN ELÉCTRICA Y SEGURIDAD (SI HUBIESE)

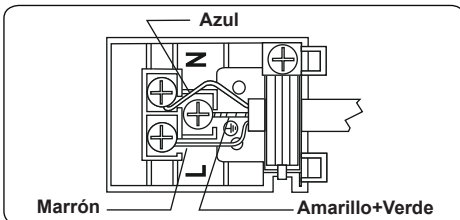
⚠ ADVERTENCIA: La conexión eléctrica de este aparato debe realizarla una persona de servicio autorizada o un electricista cualificado conforme a las instrucciones proporcionadas en esta guía y las normativas locales vigentes.

⚠ ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA.

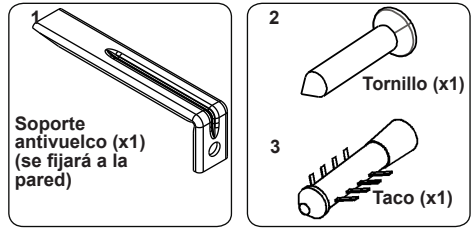
- Antes de conectar el aparato al suministro eléctrico, debe comprobarse el voltaje nominal del aparato (indicado en la placa identificativa del aparato) para asegurarse de que se corresponda con el de la red eléctrica. Además, los cables eléctricos deben ser capaces de soportar la potencia nominal del aparato (que también se indica en la placa

identificativa).

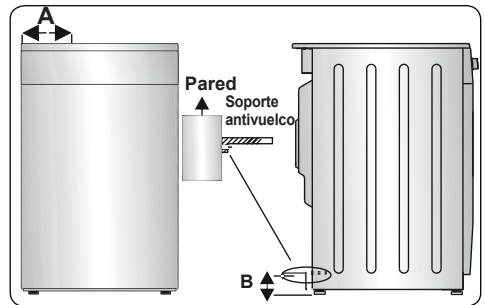
- Asegúrese de que se usen cables aislados durante la instalación. Una conexión incorrecta podría dañar el aparato. Si el cable de alimentación está dañado y debe cambiarse, dicha operación deberá realizarla una persona cualificada.
- No utilice adaptadores, regletas ni alargadores.
- El cable de alimentación debe mantenerse alejado de las partes calientes del aparato y no debe doblarse ni comprimirse. De lo contrario, se podría dañar el cable, lo que daría lugar a un cortocircuito.
- Si el aparato no está conectado a la red mediante un enchufe, se debe usar un interruptor aislante multipolar (con una separación de contacto mínima de 3 mm) para cumplir las normativas de seguridad.
- El aparato está diseñado para un suministro eléctrico de 220-240 V~. Si el suministro eléctrico de su vivienda es distinto, póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado o un electricista cualificado.
- El cable de alimentación (H05VV-F) debe ser lo suficientemente largo como para conectarlo al aparato.
- Una vez que se haya instalado el aparato, debe ser fácil acceder al interruptor con fusible.
- Asegúrese de que todas las conexiones estén apretadas debidamente.
- Fije el cable de alimentación a la abrazadera de cable y a continuación cierre la tapa.
- La conexión de la caja de terminales se encuentra en la caja de terminales.



2.6. KIT ANTIVUELCO



La bolsa de los documentos incluye un kit antivuelco. Fije con holgura el soporte antivuelco (1) a la pared mediante el tornillo (2) y el taco (3), respetando las medidas que se muestran en la figura y la tabla que se muestran debajo. Ajuste la altura del soporte antivuelco de modo que quede alineado con la ranura de la cocina y a continuación apriete el tornillo. Empuje el aparato hacia la pared y asegúrese de que el soporte antivuelco quede insertado en la ranura de la parte trasera del aparato.

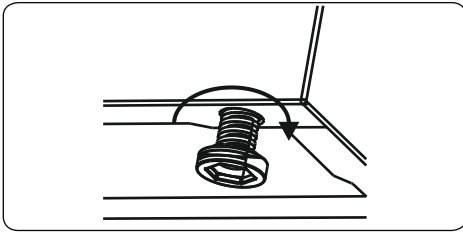


Dimensiones del producto (Ancho X Profundidad X Altura) (cm)	A (mm)	B (mm)
60x60x90 (horno doble)	297,5	52
50x60x90 (horno doble)	247,5	52
90x60x85	430	107
60x60x90	309,5	112
60x60x85	309,5	64
50x60x90	247,5	112
50x60x85	247,5	64
50x50x90	247,5	112
50x50x85	247,5	64

2.7. REGULACIÓN DE LAS PATAS

Este producto se apoya sobre cuatro patas regulables. Para un funcionamiento seguro es importante que el aparato esté bien nivelado. Asegúrese de que el aparato esté nivelado antes de cocinar. Para aumentar la altura del aparato, gire las patas en el sentido contrario al de las agujas del reloj. Para reducir la altura del aparato, gire las patas en el sentido de las agujas del reloj.

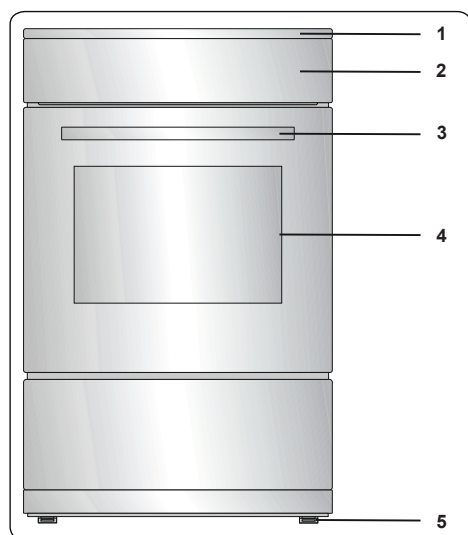
Mediante la regulación de las patas se puede aumentar la altura del aparato un máximo de 30 mm. El aparato es pesado, por lo que recomendamos que para levantarlo, se empleen como mínimo dos personas. Nunca debe arrastrarse el aparato.



3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

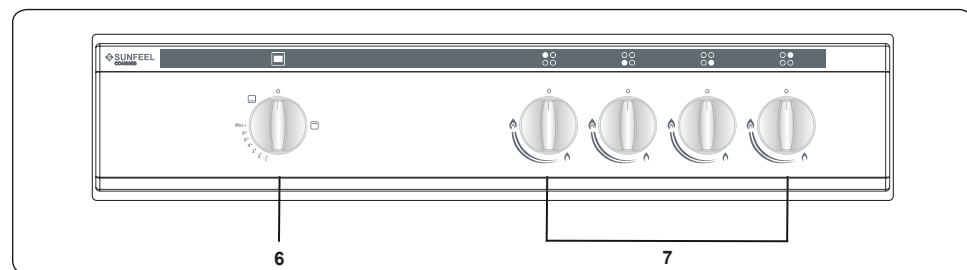
Importante: Las especificaciones para el producto varían y el aspecto del aparato podría variar con respecto al mostrado en las figuras que se muestran debajo.

Lista de componentes



1. Encimera
2. Panel de mando
3. Tirador de puerta de horno
4. Puerta de horno
5. Patas regulables

Panel de mando



6. Mando de control de horno
7. Mando de control de quemador de horno

4. USO DEL PRODUCTO

4.1. USO DE LOS QUEMADORES DE GAS

Encendido de los quemadores

El símbolo de posición que se muestra encima de cada mando de control indica el quemador que controla cada mando.

Encendido manual de los quemadores de gas

Si su aparato no está equipado con una ayuda para el encendido o si hay un fallo en la red eléctrica, siga los procedimientos descritos debajo.

Para quemadores de encimera: Empuje hacia dentro el mando del quemador que desee encender y manténgalo pulsado al mismo tiempo que lo gira en el sentido contrario al de las agujas del reloj hasta que el mando se encuentre en la posición "maximum" (máximo). Siga pulsando el mando y mantenga una cerilla o una vela encendida u otro tipo de ayuda manual junto a la circunferencia superior del quemador. Desde que vea que la llama es estable, aleje la fuente de encendido del quemador.

Para el quemador del horno: Empuje hacia dentro el mando de control del horno y gírelo en sentido contrario al de las agujas del reloj hasta que el mando se encuentre en la posición "maximum" (máximo). Mantenga una cerilla o una vela encendida u otro tipo de ayuda manual junto al orificio de encendido que se encuentra en la esquina frontal izquierda del quemador. Desde que vea que la llama es estable, aleje la fuente de encendido.

Para el quemador del grill: Empuje hacia dentro el mando de control del grill y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que el marcador del mando apunte al símbolo del grill. Siga pulsando el mando y mantenga una cerilla o una vela encendida u otro tipo de ayuda manual junto a los orificios del quemador. Desde que vea que la llama es estable, aleje la fuente de encendido del quemador.

Dispositivo de seguridad contra llamas Quemadores

Las cocinas equipadas con un dispositivo de fallo de llama proporcionan seguridad en caso de que la llama se apague por accidente. Por este motivo, durante la ignición, mantenga pulsado el mando hasta que observe que las llamas se mantienen encendidas de forma estable.

Mantenga pulsado el control durante aproximadamente 10 a 15 segundos una vez encendido el quemador. Si se suelta demasiado pronto la llama se extinguirá.

Si algo así ocurre, el dispositivo bloqueará los conductos de gas de los quemadores y evitará la acumulación de gas sin quemar. Espere 90 segundos antes de volver a encender un quemador de gas que se ha apagado.

Quemadores de horno/grill (si están disponibles)

Con independencia del modelo de electrodoméstico, todos los quemadores de horno incorporan un dispositivo de seguridad de gas. Por este motivo, durante la ignición, mantenga pulsado el mando del horno hasta que observe que las llamas se mantienen estables.

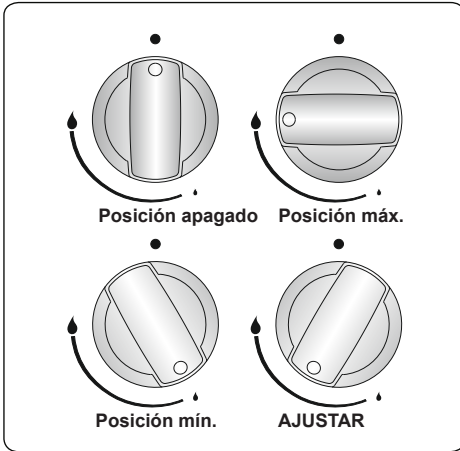
Mantenga pulsado el control durante aproximadamente 10 a 15 segundos una vez encendido el quemador. Si se suelta demasiado pronto la llama se extinguirá.

Si las llamas se cortan tras soltar el mando, repita el proceso de ignición. Si el quemador del horno no se enciende tras mantener el mando del quemador pulsado durante 30 segundos, abra la puerta del horno y no intente encenderlo de nuevo durante al menos 90 segundos. Si las llamas del horno se apagan accidentalmente, repita el mismo proceso.

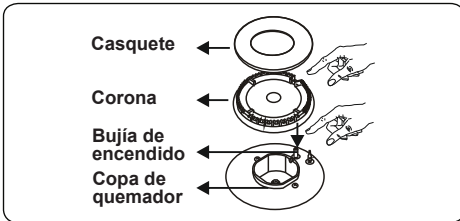
4.2. CONTROLES DE LA ENCIMERA

Quemador de encimera

El mando tiene 3 posiciones: apagado (0), máximo (símbolo de llama grande) y mínimo (símbolo de llama pequeña). Encienda el quemador con el mando en la posición máxima. A continuación podrá ajustar la longitud de la llama entre las posiciones máxima y mínima. No use los quemadores si el mando está entre la posición máxima y de apagado.



Una vez que se encienda un quemador, observe las llamas. Si ve que las llamas tienen la punta amarilla, son altas o inestables, apague el quemador y una vez que se haya enfriado compruebe cómo está montado el casquete y la corona del quemador. Asegúrese de que no haya ningún líquido dentro del casquete del quemador. Si las llamas del quemador se apagan por accidente, apague los quemadores, ventile la cocina con aire fresco y espere al menos 90 segundos antes de volver a intentar encender el quemador.



Para apagar los quemadores de la encimera, gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "0" o hasta que el marcador del mando del quemador de encimera apunte hacia arriba.

La encimera tiene quemadores de distintos diámetros. Se dará cuenta de que la forma más económica de usar el gas es elegir el quemador de gas del tamaño adecuado para la cacerola que vaya a usar y colocar el mando en la posición mínima una vez que se haya alcanzado el punto de ebullición. Le recomendamos que cubra siempre las cacerolas al cocinar para evitar la pérdida de calor.

Para obtener el máximo rendimiento

posible de los quemadores principales, le recomendamos que use cacerolas con los siguientes diámetros de fondo planos. Si se usan cacerolas más pequeñas que las dimensiones mínimas indicadas debajo, se perderá energía.

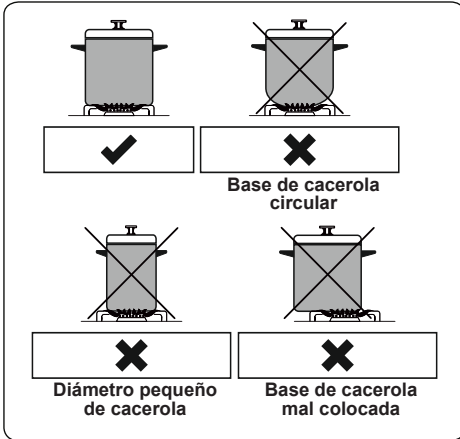
Quemador rápido/para woks	22-26 cm
Quemador semirrápido	14-22 cm
Quemador auxiliar	12-18 cm

Asegúrese de que las puntas de las llamas no salgan de la circunferencia exterior de la cacerola, ya que de lo contrario, podrían dañarse los accesorios de plástico, como las asas.

Cierre la válvula de control de gas principal cuando no se vayan a usar durante mucho tiempo los quemadores.

! ADVERTENCIA:

- Utilice únicamente cacerolas de fondo plano con bases gruesas.
- Asegúrese de que la parte inferior de la cacerola esté seca antes de colocarla sobre el quemador.
- La temperatura de las piezas accesibles podría ser alta al usar el aparato. Es imperativo que niños y animales se mantengan alejados de los quemadores tanto cuando se esté cocinando como después de haber cocinado.
- Después de usar la encimera, esta permanece muy caliente durante mucho tiempo. No la toque y no coloque ningún objeto sobre ella.
- No coloque nunca cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la encimera, ya que se calentarán y podrían producir quemaduras graves.
- No deje que sobresalgan las asas de las cacerolas ni ningún otro utensilio por fuera del borde de la encimera.



Controles del horno

CONTROLES del quemador del horno

Tras encender el quemador del horno, puede ajustar la temperatura del interior del horno en la medida que sea necesario mediante los números del mando o del panel de mando. Los números más altos proporcionan temperaturas más altas y viceversa.

Descripción de función	
<input type="checkbox"/> Máx. 6 5 4 3 2 1	Gire el control en sentido contrario al de las agujas del reloj para establecer la Marca de gas en la medida que sea necesario.

No use el aparato entre la posición "Off" (Apag.) y el primer marcador de temperatura en el sentido contrario al de las agujas del reloj. Use siempre el horno entre los valores máximo y mínimo. Al apagar el horno, gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "0".

Pre calentamiento

Recomendamos precalentar el horno durante 10 minutos. En el caso de los alimentos que necesitan temperaturas altas, como es el caso del pan, los pasteles, panecillos o soufflés, se obtienen los mejores resultados si se precalienta el horno. Para obtener los mejores resultados al cocinar comidas congeladas o enfriadas, precaliente siempre el horno.

Cocción

- Asegúrese de que los alimentos se coloquen en el centro del estante y de que haya suficiente espacio alrededor del plato/la bandeja de hornear para que la circulación del calor sea lo mejor posible.

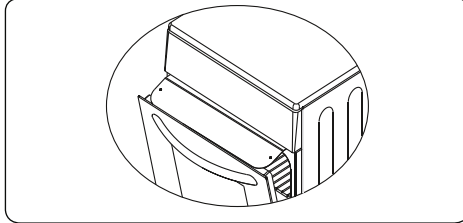
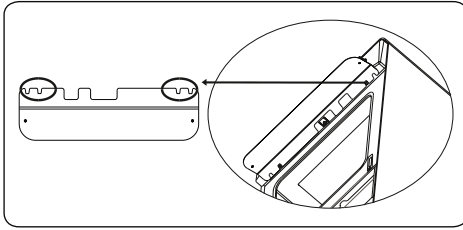
- Coloque los platos sobre una bandeja de hornear de un tamaño adecuado en el estante para impedir que se derramen alimentos en la base del horno y para limpiar menos.
- El material y el acabado de los platos y la bandeja de hornear afectarán al oscurecimiento de la base. Los utensilios antiadherentes, pesados, oscuros o esmaltados aumentan el oscurecimiento de la base. Las bandejas de acero pulido o aluminio brillante reflejan el calor y reducen el oscurecimiento de la base.
- Cuando cocine más de un plato en el horno, colóquelos en el centro de diferentes estantes en lugar de poner varios en un estante. De este modo el calor puede circular libremente y se obtienen los mejores resultados.
- Si va a cocinar más de una bandeja de productos similares, como pasteles o galletas, cambie las bandejas durante la cocción o quite la bandeja superior cuando estén cocinados los alimentos que haya sobre ella y coloque la bandeja inferior en el estante superior para que se acaben de cocinar sus alimentos.
- No coloque bandejas de hornear directamente sobre la base del horno, ya que reduce la circulación de aire del horno y puede hacer que se queme la base. Use la posición del estante inferior.

Controles de quemador de grill

Descripción de función	
<input type="checkbox"/>	Gire el control en el sentido de las agujas del reloj para establecer el Grill.

PRECAUCIÓN: Las partes expuestas pueden calentarse cuando se está usando el grill. Se debe mantener alejados a los niños. Desde que encienda el quemador, coloque el escudo térmico del grill bajo el panel de mando. A continuación levante la puerta del horno lentamente hasta que se pare en la posición semiabierta (aproximadamente 30 °) y esté en contacto con el escudo térmico.

Montaje del escudo térmico del grill



Sostenga el escudo térmico con las advertencias boca arriba. Hay dos pequeñas ranuras en el lado derecho e izquierdo del borde trasero del escudo, tal como se muestra en la figura.

Hay dos tornillos con casquillos bajo el panel de mando del horno. Alinee los casquillos con las ranuras de montaje para que el escudo quede colocado entre el panel de mando y el casquillo. Empuje el escudo hacia el aparato hasta que quede firmemente colocado en su sitio.

Cocción

- El quemador del grill crea una fuente constante de calor y no se puede ajustar entre las posiciones máxima y mínima. Al apagar el quemador del grill, gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "0".
- Coloque una bandeja sobre el estante bajo la parrilla para recoger la grasa o el aceite que caiga al cocinar al grill.
- Coloque la parrilla sobre el estante superior, asegurándose de que los alimentos no toquen el quemador del grill.
- Precaliente el grill al máximo durante unos minutos antes de sellar bistecs o tostar. Se debe dar la vuelta a los alimentos durante la cocción en la medida que sea necesario.
- Los alimentos deberían secarse bien antes de cocinarlos al grill para reducir al mínimo las salpicaduras. Aplique un poco de aceite o mantequilla derretida con un cepillo sobre las carnes magras

y el pescado para que no se sequen durante la cocción.

- Los alimentos deben colocarse en el centro de la parrilla para que el aire circule lo mejor posible.
- No cubra nunca la parrilla ni la bandeja de grill con papel de aluminio, ya que podría producirse un incendio en el interior del grill.
- Si su aparato dispone de un conjunto de bandeja de grill y mango, consulte la sección de accesorios para que vea cómo se debe usar.

⚠ ADVERTENCIA: Asegúrese de que esté apagado el grill antes de cerrar la puerta.

Según el tipo de parrilla (gas o eléctrica) de sus aparatos, seleccione la tabla de cocción adecuada

Función	Platos			min.
Parrilla de gas	Bistec (~2 cm de grosor)	4	Máx	40-50
	Muslos de pollo	4	Máx	45-55
	Asado al espetón*	3	Máx	110-120
	Pescado entero (~0,5-0,7 kg)	4	Máx	15-25
	Piezas de pescado	4	Máx	20-30
	Salchichas	4	Máx	20-30
	Rebanadas de pan tostado	4	Máx	4-5
	Rebanadas de pan con guarnición	4	Máx	6-7

Parrilla eléctrica	Bistec (~2 cm de grosor)	5	Máx	35-45
	Pollo entero (~1,5 kg)	3	Máx	60-70
	Muslos de pollo	4	Máx	40-50
	Asado al espetón*	3	Máx	110-120
	Pescado entero (~0,5-0,7 kg)	4	Máx	25-35
	Piezas de pescado	4	Máx	20-30
	Salchichas	4	Máx	15-25
	Rebanadas de pan tostado	5	Máx	3-4
	Rebanadas de pan con guarnición	5	Máx	5-6

- Precalentar durante 5 minutos antes de utilizar la función de parrilla.
- El tamaño de la carne, el pescado o las aves influirá en el tiempo de cocción.
- Después de aproximadamente 1/2 a 2/3 del tiempo recomendado para la carne/pescado/aves, dale la vuelta.
- Si utiliza una rejilla metálica para freír, coloque una bandeja vacía debajo de la parrilla para recoger el aceite/jugo que pueda salir de los alimentos.

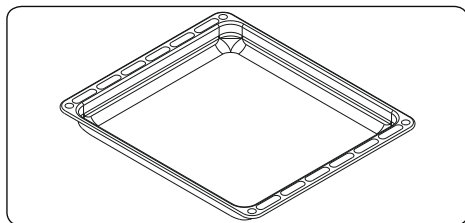
*La función de asado al espetón varía según el modelo de producto. Puede que no esté disponible en su producto.

4.3. ACCESORIOS

La bandeja honda

La bandeja honda es ideal para estofados.

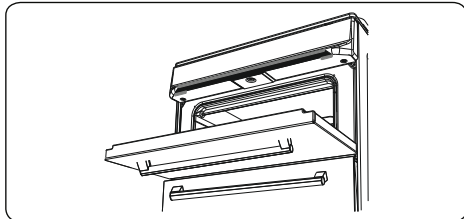
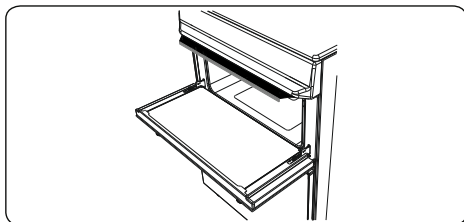
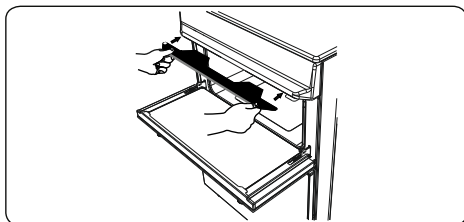
Coloque la bandeja en cualquiera de los estantes y empújela hasta el fondo para asegurarse de que quede bien colocada.



El escudo térmico del grill

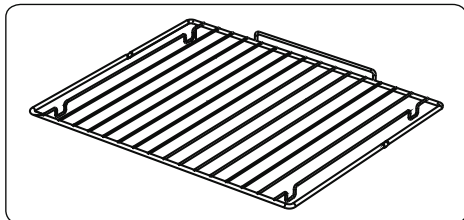
⚠ ADVERTENCIA

Cuando use el grill más de 15 minutos, coloque siempre el escudo térmico proporcionado para evitar que se sobrecalienten los mandos de control. Evite tocar el escudo térmico al cerrar la puerta del horno. Antes de quitar el escudo térmico, deje que se enfríe.



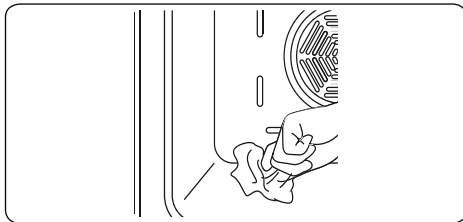
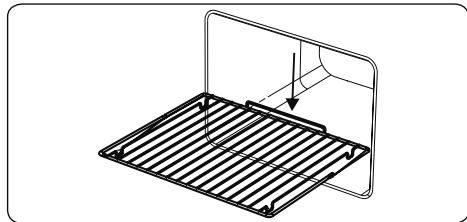
Parrilla

La parrilla es ideal para asar o procesar alimentos en recipientes para hornos.



⚠ ADVERTENCIA

Coloque la rejilla correctamente en la cavidad del horno y empújela hasta el final.




5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

5.1. LIMPIEZA


! **ADVERTENCIA:** Apague el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.

Instrucciones generales

- Antes de usar materiales de limpieza para limpiar el aparato, compruebe si son adecuados y si el fabricante los ha recomendado.
- Utilice productos de limpieza líquidos o cremosos que no contengan partículas. No utilice cremas cáusticas (corrosivas), polvos de limpieza abrasivos, estropajos de aluminio ásperos ni herramientas duras, ya que podrían dañar las superficies de la cocina.

 No utilice productos de limpieza que contengan partículas, ya que podrían arañar las partes pintadas, esmaltadas o de cristal del aparato.

- Si se derrama algún líquido, límpielo inmediatamente para impedir que se dañe cualquier parte.


 No utilice productos para limpiar a vapor en ninguna parte del aparato.


Limpieza del interior del horno

- El interior de los hornos esmaltados se limpia mejor con el horno caliente.
- Después de usar el horno, siempre debe limpiarse con un trapo suave empapado en agua con jabón. A continuación, vuelva a limpiar el horno con un trapo húmedo y séquelo.
- En ocasiones, puede que tenga que usar un producto de limpieza líquido para limpiar el horno por completo.

Limpieza de la encimera de gas

- Limpie la encimera de gas de manera periódica.
- Quite los soportes de cacerola, los casquetes y las coronas de los quemadores.
- Limpie la superficie de la encimera con un trapo suave empapado en agua con jabón. A continuación, vuelva a limpiar la superficie de la encimera con un trapo húmedo y séquela.
- Lave y enjuague los casquetes de los quemadores. No los deje mojados. Séquelos inmediatamente con un trapo seco.
- Tras la limpieza, asegúrese de volver a montar todas las partes correctamente.
- Las superficies de los soportes de cacerola se pueden rayar con el tiempo debido al uso. Este no es un fallo de producción.


 No utilice estropajos de aluminio para limpiar ninguna parte de la encimera.


 Asegúrese de que no entre agua en los quemadores, ya que podrían bloquearse los inyectores.

Limpieza de las partes de cristal

- Limpie las partes de cristal del aparato de manera periódica.
- Utilice limpiacristales para limpiar el interior y el exterior de las partes de cristal. A continuación enjuáguelas y séquelas bien con un trapo seco.


Limpieza de las partes esmaltadas


- Limpie las partes esmaltadas del aparato de manera periódica.
- Limpie las partes esmaltadas con un trapo suave empapado en agua con jabón. A continuación, vuelva a limpiarlas con un trapo húmedo y séquelas.
-  No limpie las partes esmaltadas si siguen calientes tras haber cocinado.

-  No deje mucho tiempo vinagre, café, leche, sal, agua, zumo de tomate o limón sobre el esmalte.

Limpieza de las partes de acero inoxidable (si las hubiese)

- Limpie las partes de acero inoxidable del aparato de manera periódica.
- Limpie las partes de acero inoxidable con un trapo suave empapado únicamente en agua. A continuación séquelas bien con un trapo seco.

-  No limpie las partes de acero inoxidable si siguen calientes tras haber cocinado.

-  No deje mucho tiempo vinagre, café, leche, sal, agua, zumo de tomate o limón sobre el acero inoxidable.

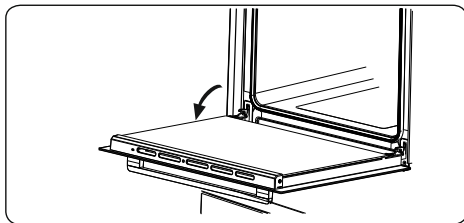
Limpieza de superficies pintadas (si existen)

- Las manchas de tomate, pasta de tomate, ketchup, limón, derivados del aceite, leche, productos azucarados, bebidas azucaradas y café se deben limpiar de inmediato con un paño mojado en agua tibia. Si las manchas no se limpian y se dejan secar sobre las superficies donde se encuentran, NO se deben frotar con objetos duros (objetos puntiagudos, estropajos de alambre de acero y plástico, esponjas para platos que dañan la superficie) o con agentes de limpieza que contengan elevados contenidos de alcohol, quitamanchas, desengrasantes, productos químicos abrasivos para la superficie. De lo contrario, se puede producir corrosión en las superficies pintadas a base de polvo y provocar manchas. El fabricante no se hace responsable de ningún daño causado por el uso de productos o métodos de limpieza inadecuados.

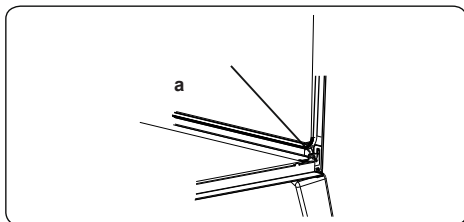
Extracción de la puerta del horno

Antes de limpiar el cristal de la puerta del horno, debe quitar la puerta del horno, tal como se muestra debajo.

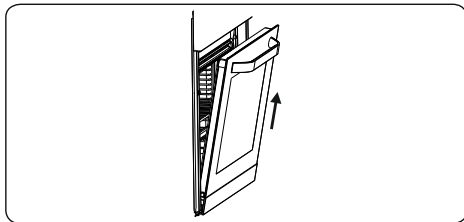
1. Abra la puerta del horno.




2. Abra la abrazadera de zapata (a) (con la ayuda de un destornillador) hasta la posición final.



3. Cierre la puerta hasta que esté prácticamente en la posición de cierre total y quite la puerta tirando de ella hacia usted.



5.2. MANTENIMIENTO

-  **ADVERTENCIA:** El mantenimiento de este aparato solo debe llevarlo a cabo una persona de servicio autorizada o un técnico cualificado.

Otros controles

- Revisa periódicamente la fecha de vencimiento del tubo de gas
- Compruebe periódicamente la tubería de conexión de gas. Si encuentra algún defecto, póngase en contacto con un proveedor de servicios autorizado para que proceda a realizar el cambio.
- Si detecta algún defecto al manipular los mandos de control del aparato, póngase en contacto con un proveedor de servicios autorizado.

6. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE

6.1. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



Si sigue teniendo algún problema con su aparato tras comprobar estos pasos básicos de resolución de problemas, póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado o con un técnico cualificado.

Problema	Posible causa	Solución
El horno y / o el grill (si lo hubiese) no funcionan.	<p>Puede que el horno y / o el grill estén en la posición "off" (apagado).</p> <p>Puede que la presión del gas de suministro no sea correcta.</p> <p>La alimentación (si el aparato tiene una conexión eléctrica) está desactivada.</p> <p>No se han montado las patas.</p> <p>Puede que se haya agotado la pila (si fuese aplicable).</p>	<p>Compruebe la posición del mando de control.</p> <p>Compruebe el suministro de gas y la presión del gas.</p> <p>Compruebe si el aparato recibe corriente. Compruebe también que estén trabajando el resto de electrodomésticos de la cocina.</p> <p>Asegúrese de que no haya ningún bloqueo en la parte inferior del aparato.</p> <p>Puede que haga falta cambiar la pila.</p>
El horno no cocina de forma homogénea.	<p>El estante no se ha colocado correctamente.</p> <p>El aparato lo ha instalado un técnico no autorizado.</p> <p>El ventilador (si fuese aplicable) podría estar en la posición "off" (apagado).</p>	<p>Compruebe las posiciones de los estantes, el período de cocción y las temperaturas que se indican en el manual.</p> <p>Compruebe que el aparato se haya instalado correctamente.</p> <p>Compruebe que esté funcionando el ventilador.</p>
La temperatura del horno es muy alta o muy baja.	<p>El estante no se ha colocado correctamente o se ha seleccionado una temperatura incorrecta.</p> <p>Puede que la presión del gas de suministro no sea correcta.</p>	<p>Compruebe que se estén siguiendo las temperaturas y las posiciones de estantes recomendadas. Prepárese para aumentar o reducir ligeramente la temperatura para obtener los resultados que desee.</p> <p>Compruebe el suministro de gas y la presión del gas.</p>
Los quemadores de la encimera no se encienden.	<p>No se han montado correctamente el casquete y la corona del quemador.</p> <p>Puede que la presión del gas de suministro no sea correcta.</p> <p>Puede que esté vacía la bombona de LPG (si fuese aplicable).</p> <p>La alimentación (si el aparato tiene una conexión eléctrica) está desactivada.</p> <p>Puede que se haya agotado la pila (si fuese aplicable).</p>	<p>Asegúrese de que se hayan colocado correctamente las piezas del quemador.</p> <p>Compruebe el suministro de gas y la presión del gas.</p> <p>Puede que haga falta cambiar la bombona de LPG.</p> <p>Compruebe si el aparato recibe corriente. Compruebe también que estén trabajando el resto de electrodomésticos de la cocina.</p> <p>Puede que haga falta cambiar la pila.</p>
El color de la llama es naranja/ amarilla.	<p>No se han montado correctamente el casquete y la corona del quemador.</p> <p>Distintas composiciones de gas.</p>	<p>Asegúrese de que se hayan colocado correctamente las piezas del quemador.</p> <p>Debido al diseño del quemador, puede que la llama sea naranja/amarilla en determinadas áreas del quemador.</p> <p>Si usa gas natural de su ciudad para alimentar el aparato, este podría tener una composición diferente. No utilice el aparato durante un par de horas.</p>
El quemador no se enciende o solo se enciende parcialmente.	<p>Puede que haya piezas del quemador sucias o mojadas.</p>	<p>Asegúrese de que las piezas del aparato estén limpias y secas.</p>
El quemador hace ruido.	-	<p>Esto es normal. El ruido se podría reducir a medida que se calienten.</p>

Ruido	-	Es normal que algunas piezas metálicas de la cocina hagan ruido durante su uso.
La luz del horno (si la hubiese) no funciona.	La lámpara se ha estropeado. El suministro eléctrico se ha interrumpido o desconectado.	Cambie la lámpara de acuerdo con las instrucciones. Asegúrese de que el enchufe de la pared tenga corriente.

6.2. TRANSPORTE

Si debe transportar el producto, use el embalaje original del producto y transpórtelo en su caja original. Siga las instrucciones de transporte que se muestran en el embalaje. Pegue con cinta todas las piezas extraíbles del producto para evitar que se dañe el producto durante el transporte.


Si no dispone del embalaje original, prepare un carrito para que el aparato quede protegido de las amenazas externas, en especial las superficies externas del producto.

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

7.1. TABLA DE INYECTORES

G30 28-30 mbar 10,3 kW 748,9 g/h I3+ ES Clase:1	LPG G30/G31 28-30/37 mbar
QUEMADOR RAPIDO	
Diám. inyector (1/100 mm)	85
Valor normal (kW)	3
Consumo en1 h	218,1 g/h
QUEMADOR MEDIANO	
Diám. inyector (1/100 mm)	65
Valor normal (kW)	1,75
Consumo en1 h	127,2 g/h
QUEMADOR MEDIANO	
Diám. inyector (1/100 mm)	65
Valor normal (kW)	1,75
Consumo en1 h	127,2 g/h
QUEMADOR AUXILIAR	
Diám. inyector (1/100 mm)	50
Valor normal (kW)	1
Consumo en1 h	72,7 g/h
QUEMADOR DEL HORNO	
Diám. inyector (1/100 mm)	76
Valor normal (kW)	2,8
Consumo en1 h	203,6 g/h
QUEMADOR PARRILLA DEL	
Diám. inyector (1/100 mm)	68
Valor normal (kW)	2,2
Consumo en1 h	159,9 g/h

7.2. FICHA ENERGÉTICA

Marca		
Modelo		CO4464GB / CO4464GIN
Tipo de Placa		Gas
Número de zonas de cocción		4
Tecnología de calentamiento-1		Gas
Tamaño-1	cm	Auxiliar
Eficiencia de energía-1	%	NA
Tecnología de calentamiento-2		Gas
Tamaño-2	cm	Semi-Rápido
Eficiencia de energía-2	%	59,0
Tecnología de calentamiento-3		Gas
Tamaño-3	cm	Semi-Rápido
Eficiencia de energía-3	%	59,0
Tecnología de calentamiento-4		Gas
Tamaño-4		Rápido
Eficiencia de energía-4	%	57,0
Eficiencia de energía de la placa	%	58,3
Esta placa cumple con EN 30-2-1		
<p>Trucos para ahorrar energía</p> <p>Placa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Use utensilios de cocina que tengan una base plana. - Use utensilios de cocina con el tamaño adecuado. - Use utensilios de cocina con tapa. - Reduzca al mínimo la cantidad de líquido o grasa. - Cuando el líquido empiece a hervir, reduzca la fuerza. 		

52202020

